

JEAN 
FLOC'H

LE PORC SURGELÉ

LA GAMME
GOURMET



GAMME GOURMET

Une gamme unique conçue par des spécialistes du porc pour des professionnels passionnés.



COTE DE COCHON AVEC COUENNE

La véritable «côte de boeuf» du cochon, est une portion généreuse. Présentée manchonnée avec couenne, la couche de gras nourrit la viande à la cuisson et garantit, avec l'épaisseur de coupe, une grande tendreté.

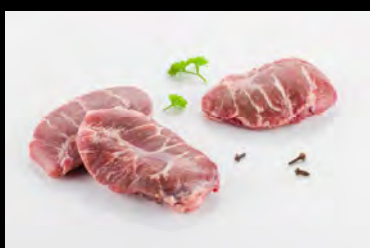
Code article : 4074 / carton de 5kg
SURGELE IQF



TRAVERS DE PORC

Ce morceau est idéalement placé entre la longe et la poitrine. A la fois persillé et viandé, il est parfait pour les grillades ou à cuire en rôtisserie.

Code article : 5452 / carton 5x2 pièces de travers soit environ 8kg
SURGELE IQF



JOUES DE PORC

Cet abat a un succès fou car il est à la fois tendre et peu gras. Il est aussi appelé «fondant de porc».

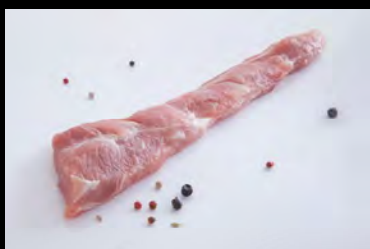
Code article : 931 (5 sachets de 1 kg)
SURGELE IQF



PLUMA DE PORC

Cette portion rare du cochon (90 gr environ) est situé à la pointe de l'échine. Ce muscle peu sollicité, en forme de plume, est très tendre et a la particularité de pouvoir se déguster légèrement rosé et vous fera redécouvrir le porc.

Code article : 5025 / carton de 5kg
SURGELE IQF



SECRETO DE PORC

Le secreto est un muscle encore peu cité dans les menus. Or il se prête parfaitement à la cuisson «plancha». Sa tendreté et son goût vous surprendront.

Code article : 5054 / carton de 5kg
SURGELE IQF



Garantie viande de porc française

JEAN FLOC'H

La qualité et le savoir faire sont les maitres mots de notre entreprise. Nous assurons une traçabilité complète de notre production grâce à un outil industriel performant et dimensionné. La gamme JEAN FLOC'H GOURMET promet un assortiment de viande de qualité aux saveurs prononcées.



CARRÉ DE PORC DETALONNE - Tradition bouchère VPF

Ce carré à 8 côtes est détailonné et manchonné pour faciliter le tranchage du cuisinier après la cuisson.

Code article : 5302 / Conditionné par 3 pièces en carton de 5kg environ.
SURGELE IQF

Existe aussi : carré détailonné (os non découvert) code article : 5063



FILET MIGNON

Connu pour être l'un des meilleurs morceaux du cochon, il se prête à toutes les cuissons et préparations culinaires d'hiver ou d'été.

Code article : 5037 sous vide individuellement / carton 10 pièces

Code article : 5046 sous vide individuellement / étiquette individuelle/carton 10 pièces

SURGELE IQF



GRILLADE DE PORC

Choisir une grillade de porc, c'est opter pour la tendreté sans excès de gras comme on retrouve sur les viandes ibériques. La grillade est un morceau plat et fibreux qui se niche entre la palette, l'échine et le carré de côtes. A consommer grillée ou poêlée.

Code article : 4512 / carton de 8 sachets de 1kg

SURGELE IQF



ARAIGNEE DE PORC SAUMUREE

L'araignée est un morceau qui se situe dans le jambon. Atypique de par sa forme; elle est tendre et se déguste souvent marinée.

Code article : 5229 / carton de 4kg

Code article : 5251 / 4 sachets de 1kg

Existe aussi en araignée marinée à l'espagnole

Code article : 5253

SURGELE IQF



PAVE D'ECHINE

Nous avons voulu révéler toute la qualité de l'échine de porc en la portionnant en pavé pour apprécier au mieux sa tendreté. Vous obtenez une pièce persillée et savoureuse.

SURGELE IQF



LE CHOIX D'UNE ORIGINE TRACÉE

UNE OFFRE COMPLÈTE DE VIANDE EN DIRECT DE NOS PROPRES ABATTOIRS. UNE GARANTIE DE SÉCURITÉ ET DE TRAÇABILITÉ DE NOS PRODUITS CERTIFIÉS PAR DES ORGANISMES INDÉPENDANTS.



Le porc français

Viande issue de porcs nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.



Le porc Bleu Blanc Coeur

Porc français élevé avec une alimentation riche en graines de lin pour une amélioration du profil nutritionnel de la viande, les fameux Oméga 3.



Le porc Label Rouge

Le Label Rouge indique que le produit est de qualité gustative supérieure par rapport aux produits standards. Les différents maillons de la filière obéissent à un cahier des charges très strict, dont les exigences concourent à obtenir cette qualité supérieure. Pour la viande de porc les critères portent sur l'alimentation du cheptel, les conditions d'élevage, l'âge d'abattage des animaux, le tri des viandes et la méthode d'élaboration des produits.



SURGÉLATION



ZI de Bonvallon - 56150 Guénin
Tél : +33(2) 97 51 19 00 - Fax : +33(2) 97 51 19 01
Email : jfs.cial@jean-floch.com